

Zuurkool



Hoofdgerecht

combi

4 personen

Land: Holland

Bereiding: 40 minuten

Seizoen: winter



Ingrediënten

- 50 gram boter
- 400 gram magere gerookte spekreepjes
- 2 grote uien
- 1 pot of blik witte bonen van circa 800 gram
- 0.25 liter droge witte wijn of water
- 2 tl bouillonpoeder
- 750 gram zuurkool
- 2 tl verse of 1 tl gedroogde tijmblaadjes
- 1 el azijn
- zout & versgemalen peper

Bereidingswijze

1. Verhit de boter in een braadpan met een dikke bodem en bak de spekblokjes omscheppend tot ze bruin en krokant zijn. Schep ze met een schuimspaan uit de pan. Snijd intussen de uien in halve ringen en bak ze omscheppend in het spekvet tot ze beginnen te kleuren. Schep ze eveneens uit de pan. Laat de bonen in een vergiet uitlekken.
2. Giet de wijn of het water in de pan waarin het spek en de uien zijn gebakken, roer er het bouillonpoeder door en doe de zuurkool in de pan. Maak de zuurkool met twee vorken los en laat met de tijm, de azijn en wat zout en peper met het deksel op de pan circa 20 minuten stoven. Schep er de bonen, het spek en de uien door en laat af en toe omscheppend nog circa 10 minuten stoven. Proef of er nog azijn, zout of peper bij moet. Geef er mosterd en tomatenketchup bij.

Tenslotte

Zuurkool is gesneden witte kool die door de inwerking van diverse melkzuurbacteriën geconserveerd is. Zuurkool smaakt hierdoor zuur. In Vlaanderen wordt frequent de term "choucrouste" gebruikt, naar de Franse verbastering van de originele Middelhoogduitse term "sūrkrūt" (modern Duits: Sauerkraut). Men denkt dat zuurkool afkomstig uit het noorden van China en met de Mongolen en andere volkeren via volksverhuizingen in Europa is gekomen. Vooral in Oost-Europa wordt zuurkool traditioneel veel gegeten. Oost-Europese joden zouden zuurkool (sauerkraut) hebben opgenomen in hun kookkunst en het gerecht verder hebben verspreid naar het Westen en de Verenigde Staten. Joden aten de zuurkool echter niet met spek of worst, maar met gans of eend. Pas tegen het eind van de achttiende eeuw raakte zuurkool in Nederland ingeburgerd. In Frankrijk wordt, met uitzondering van het Elzasgebied, weinig zuurkool (choucrouste) gegeten. In Engeland en de Verenigde Staten gebruikt men voor zuurkool de Duitse benaming sauerkraut. Volgens overlevering schoten de Groningers met het kanon de Grote Griet een bord zuurkool voor de neus van Bommen Berend weg. Tot slot een **Zuurkoolschotel met Casselerrib** met stukjes appel, roze peperbesjes en casselerrib, die een dag van tevoren kan worden gemaakt. Gebruik eens Opperdoezen, Nicola of Timate: dit zijn aardappelen die zowel een mooie puree geven als een goede aardappelsmaak hebben. (De eerste aardappel heeft wel "ogen"). Zuurkool met casselerrib. Kook 850 geschilde aardappelen in circa 20 minuten gaar. Intussen: schenk het vocht uit de verpakking van de zuurkool. Kook de zuurkool in 125 ml appelsap, met 2 gekneusde jeneverbessen, 1 tl roze peperbesjes en 1 tl gedroogde tijm, met het deksel op de pan circa 20 minuten. Schil 2 appels (Jona Gold), snijd ze in vieren en laat ze meekoken met 800 gr zuurkool naturel. Verwarm de oven voor op 200°C. Verhit 40 gram bak- en braadboter en bak hierin 4 dikke plakken casselerrib (400 gram) om en om. Giet de aardappelen af, stamp ze fijn met 3 dl melk en roer de zuurkool er doorheen. Breng de puree op smaak met zout, peper en een snufje nootmuskaat. Vet een lage taartvorm (circa 24 cm) in en schep de aardappelpuree erin. Leg de casselerrib erop, Schenk de bakboter erover en bestrooi het met 100 gr geraspte oude kaas geraspte kaas. Schuif de vorm in het midden van de oven en laat in circa 15 minuten de kaas lichtbruin worden.